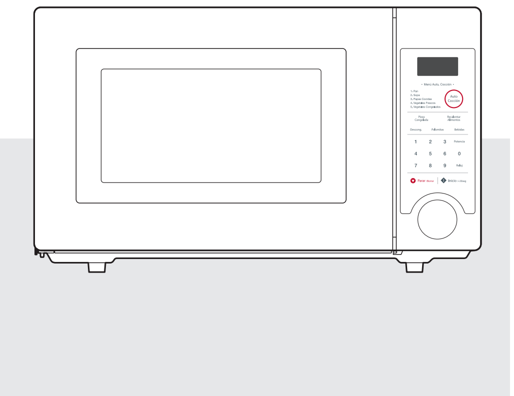
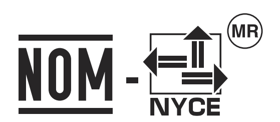


HORNO DE MICROONDAS

KOR-1N3AW / KOR-1N3AS

Manual de Instrucciones





Antes de operar este horno, favor de leer por completo este manual de usuario.

Contenido

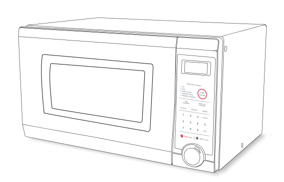


INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se usan equipos eléctricos deben seguirse ciertas reglas básicas de seguridad, incluyendo lo siguiente:
ADVERTENCIA Para reducir el riesgo de quemaduras, descargas eléctricas, incendio, daños a personas o exposición excesiva a la energía de microondas:

1. Lea todas las instrucciones antes de usar el equipo.

2. Lea y siga las recomendaciones en: “PRECAUCIONES QUE DEBEN TENERSE PARA EVITAR QUEDAR EXPUESTO A LA ENERGÍA EXCESIVA DE MICROONDAS”.



3. Este equipo debe tener una conexión a tierra, lea "INSTRUCCIONES DE CONEXION A TIERRA".

4. Instale o coloque este aparato de acuerdo únicamente con las instrucciones de instalación proporcionadas.

5. Algunos productos como los huevos de aves y algunos contenedores como frascos de vidrio cerrados, son capaces de estallar y no deben ser calentados en este horno.

6. Utilice este equipo sólo para el propósito por el cual fue diseñado,especificado en este manual. No use químicos corrosivos en este equipo. Este tipo de horno ha sido diseñado exclusivamente para calentar, cocinar o descongelar alimentos. No esta diseñado para uso industrial o de laboratorio.

7. Permita solamente que los niños utilicen el horno bajo la supervisión de un adulto y que las instrucciones les sean explicadas de modo que el niño pueda utilizar el horno de forma segura y entienda los riesgos de utilizarlo de una manera incorrecta.

8. No use el horno si tiene dañado el cable de alimentación o clavija, si funciona de manera inapropiada o si ha sufrido alguna caída.

9. Este equipo debe ser revisado, ajustado o reparado solamente por el personal autorizado de servicio. Contacte al centro de servicio autorizado mas cercano para facilitar, la reparación y ajuste.

10. No cubra o bloquee ninguna salida de ventilación del equipo.

11. No almacene el equipo en el exterior. No utilice este equipo cerca de agua
- Por ejemplo, cerca de un lavaplatos, en un sótano mojado, o cerca de un estanque, o las ubicaciones semejantes.

12. No sumerja el cable de alimentación o clavija en agua.

SEGURIDAD

13. Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes.
14. No deje el cable de alimentación colgado sobre el borde de la mesa o mostrador.

15. En cualquiera de los casos: a) Cuando se limpien las superficies que entran en contacto al cerrar la puerta, use jabones o detergentes suaves aplicados con esponja o paño suave. b) Cuando las instrucciones de limpieza vengan por separado, ver las instrucciones de limpieza.

16. Para reducir el riesgo del fuego en la cavidad del horno: a) No cocine demasiado los alimentos. Tenga especial cuidado con el equipo cuando se colocan materiales como papel, plástico u otros dentro del horno para facilitar la cocción. b) Quite las ataduras de alambre de las bolsas de plástico o papel antes de introducirlas en el horno. c) Si los materiales dentro del horno se encienden, mantenga la puerta del horno cerrada, apague el horno y desconecte el cable de alimentación. d) No utilice el horno para almacenar, no deje productos de papel, utensilios de cocina o comida en el interior del horno cuando éste se encuentre sin operar.

17. No use el horno para calentar químicos corrosivos como por ejemplo: sulfatos y cloratos, los vapores de tales corrosivos pueden interactuar con los contactos y resortes de las cerraduras dañándolos de forma permanente.

18. Mantenga limpia la cubierta de la salida de microondas. Limpie el interior del horno con un trapo suave después de usarlo. Si usted deja grasa en cualquier parte de el interior del horno, está podría sobrecalentarse, o prenderse cuando el horno sea utilizado nuevamente.

19. Nunca caliente aceite o grasa para freír en el horno ya que no podrá controlar la temperatura causando un sobrecalentamiento y provocar fuego.



20. Los líquidos, tal como agua, el café, o el té son pueden ser calentados más allá del punto de ebullición sin que parezcan que hierven debido a la tensión de superficie del líquido.
No siempre se visualiza el burbujeo en los líquidos cuando se retiran del horno de microondas. ESTO PODRIA TENER COMO RESULTADO QUE LÍQUIDOS MUY CALIENTES REPENTINAMENTE HIERVAN CUANDO SE LES INTRODUCE UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO.

Para reducir el riesgo de lesión a las personas:
a) No recaliente el líquido.

b) Revuelva los líquidos antes y durante del calentamiento.

c) No utilice directamente contenedores de lados con cuellos estrechos.

d) Después de calentar, permita que el envase esté parado en el horno de microondas por un tiempo corto antes de quitar el envase.

e) Tenga especial cuidado cuando coloque una cuchara u otro utensilio en el contenedor.

21. No opere el horno sin la bandeja de cristal en su lugar. Asegúrese que este puesta correctamente en la base que gira.

22. No utilice recipientes, accesorios y elementos metálicos en el interior del horno de microondas, tales como cucharas, cucharones, papel aluminio, platos y recipientes metálicos en general.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES
DE CONEXIÓN A TIERRA

Este equipo debe de estar conectado a tierra; ya que en caso de un corto circuito, el cable a tierra reduce el riesgo de sufrir una descarga eléctrica al proporcionar una trayectoria de escape a la corriente eléctrica. Por lo tanto esté aparato esta equipado con una clavija polarizada que contiene una terminal para la conexión a tierra, la cual debe de conectarse a un contacto que esté propiamente instalado y conectado a tierra.

Nota Importante:

ADVERTENCIA:
La conexión inapropiada a tierra puede ser un factor de riesgo de sufrir una descarga eléctrica.

Consulte a un técnico calificado o al personal de servicio, si las instrucciones de instalación no son completamente entendibles o si existe alguna duda de que el equipo esté conectado adecuadamente a tierra, cuide también:

(1) Si es necesario utilizar una extensión de corriente, entonces use únicamente extensiones de tres cables, con clavija polarizada con contacto a tierra, y que a su vez el contacto de la extensión se ajuste a la clavija del equipo. La capacidad eléctrica de la extensión debe de ser cuando menos de la misma que la del cable del horno.

(2) No use una extensión de corriente si el cable suministrado está muy delgado, solicite a un técnico que le instale un contacto cerca del equipo.

No retire la tercera pata (tierra) del cable de alimentación bajo ninguna circunstancia.

Instalación

1. Examine el horno después de abrirlo.
Revise que no esté dañado, no tenga abolladuras, que la puerta esté alineada y que la cavidad no esté rayada o abollada. Si existe algún desperfecto visible, NO INSTALE EL HORNO y notifíquelo inmediatamente a su vendedor.

2. Superficie regular y estable.
Coloque el microondas sobre una superficie plana y estable.

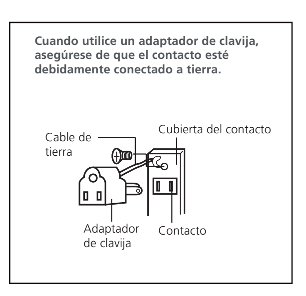
3. Ventilación.
No obstruya las rejillas de ventilación. Si estas son bloqueadas durante la operación, el horno se puede calentar excesivamente y eventualmente tener alguna falla. Para proporcionarle la adecuada ventilación, mantenga como mínimo 7 cm de espacio entre cualquier costado del horno y el lugar en donde va a instalarse.

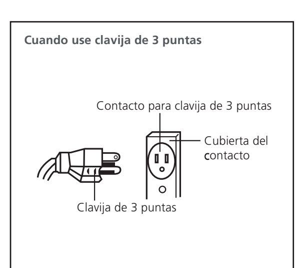
4. Manténgalo alejado de equipos de radio y televisión.
Una mala recepción de televisión e interferencia en la radio pueden presentarse si el horno está colocado cerca de la TV, radio, antena, etc., Mantenga alejado el horno de microondas de estos equipos lo más que se pueda.

5. Manténgalo alejado de equipos generadores de calor y de llaves de agua.
No coloque el equipo en lugares calurosos y húmedos, para prevenir el riesgo de incendio o de sufrir una descarga eléctrica. Asimismo no lo instale cerca de la tarja.

6. Suministro de Energía - Revise el voltaje de su domicilio.
Este horno de microondas requiere una corriente aproximada de 15A a 120V~ 60Hz y con contacto polarizado con conexión a tierra. Este horno tiene suministrado un cable de corriente corto; esto es con la intención de prevenir el riesgo de llegar a enredarse o tropezar con él. Se puede llegar a utilizar juegos de cable más largos o extensiones de corriente, siempre y cuando se tenga el debido cuidado en su uso. Si se utiliza un cable largo o una extensión, entonces el rango eléctrico del cable (calibre) o de la extensión debe de ser por lo menos del mismo tipo que el usado en el horno. El cable de extensión debe de ser del tipo de 3 conductores. El cable largo debe de acomodarse de forma que no se pueda producir un accidente, debido al tropezar o enredarse con él y a su vez de no quedar al alcance de los niños.

7. El espacio mínimo necesario que debe haber sobre la parte superior del horno es de 10 cm.



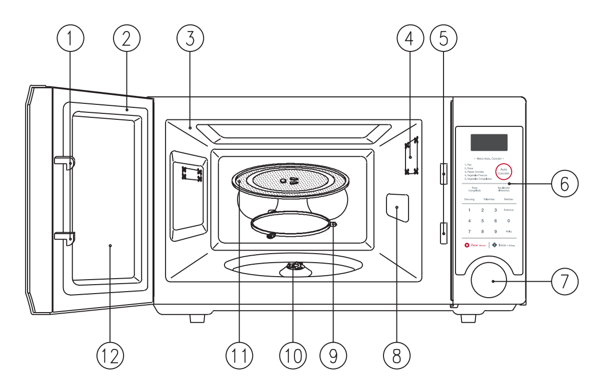


ESPECIFICACIONES

ALIMENTACIÓN		120V~ 60Hz EN FASE SENCILLA CON CONEXIÓN A TIERRA
MICROONDAS	CONSUMO DE POTENCIA	1500 W
	POTENCIA DE SALIDA	1000 W
	FRECUENCIA	2 450MHz
DIMENSIONES EXTERNAS APROX. (An.X Al.XFond.)		515 x 304 x 381 cm (20,3 x 12,0 x 15,0 pulgadas) aprox.
DIMENSIONES DE LA CAVIDAD APROX. (An.X Al.XFond.)		356 X 238 X 358 cm (14,0x 9,4 x 14,1 pulgadas) aprox.
CAPACIDAD		1,1 pies cúbicos (31,14 dm^3) aprox.
PESO NETO		12,4 kg (27,4 lbs)
CRONOMETRO		59 min. 99 seg
NIVELES DE POTENCIA		10 niveles

*Las especificaciones pueden cabiar sin previo aviso para mejoras del equipo.

DIAGRAMA DE CARACTERÍSTICAS



1. Ganchos de la puerta - Cuando la puerta está cerrada, los ganchos se activan automáticamente. Si la puerta está abierta mientras el horno está funcionando, el magnetrón se desactivará de inmediato.

2. Sello de la puerta - El sello de la puerta impide que las microondas se puedan fugar de la cavidad del horno.

3. Cavidad del horno.

4. Lámpara del horno - La lámpara se enciende automáticamente durante el funcionamiento del horno.

5. Sistema de seguridad de los ganchos.

6. Panel de Control.

7. Botón para abrir el horno - Para abrir la puerta del horno presione el botón de apertura.

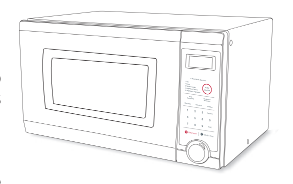
8. Cubierta protectora - Protege la salida de las microondas del derrame de los alimentos al cocinarlos.

9. Aro giratorio - Este debe de ser siempre usado para cocinar junto con el plato de cocina de cristal.

10. Acoplador - Se inserta en el eje que está en el centro de la cavidad del horno. Debe permanecer en el horno para toda cocción.

11. Plato de cristal - Fabricado de cristal especial resistente al calor. El plato debe de estar en posición apropiada antes de cocinar. No caliente alimentos directamente en el plato.

12. Ventanilla de la puerta - Permite observar los alimentos. La pantalla está diseñada para permitir ver el interior de la cavidad y evitar la salida de microondas.



PANEL DE CONTROL

1. Pantalla - Muestra el tiempo de cocinado, nivel de potencia, indicadores y la hora del reloj.

2. AUTO COCCIÓN - Use para cocinar o recalentar su comida favorita.

3. Cocinado de un toque - Use para cocinar o recalentar cantidades específicas de comida.

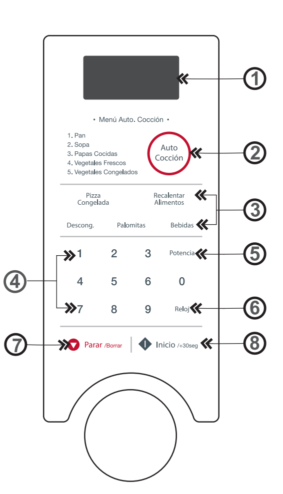
4. Botones numéricos - Use para ajustar el tiempo de cocinado y la hora actual.

5. Potencia - Use para ajustar el nivel de potencia.

6. Reloj - Use para ajustar la hora del reloj.

7. PARAR/BORRAR - Use para detener la operación del horno o para borrar un dato de cocinado.

8. INICIO / + 30 SEG - Use para y iniciar el cocinado y ajustar el tiempo de recalentado.



PROCEDIMIENTO DE OPERACIÓN

Esta sección presenta información importante sobre el manejo del horno:

1. Conecte el horno a la toma eléctrica de 120V~60 Hz 15 Ampers.

2. Coloque los alimentos en un recipiente adecuado para microondas, después abra la puerta del horno y colóquelos sobre el plato de cristal. El plato de cristal y el aro se deben de usar para todo tipo de cocinado.

3. Cierre la puerta. Asegúrese que esté bien cerrada.

4. La luz interior se enciende solamente cuando el horno de microondas está en operación.

5. La puerta puede abrirse en cualquier momento aun cuando el horno esté en operación; para hacerlo oprima el botón de apertura del panel. El horno se detendrá automáticamente.

6. Cada vez que presione un botón, se escuchará un BEEP cuando el horno reconozca una función.

7. El horno cocina automáticamente en potencia máxima, a menos que se indique algún nivel de potencia inferior.

8. En la pantalla se muestra " : 0" cuando se conecta el horno.

9. Al término de algún proceso de cocción, en la pantalla se volverá a mostrar la hora del reloj.

10. Cuando se presiona el botón Parar/Borrar durante la operación del horno, la operación se detiene pero la información se conserva. Para borrar toda la información (excepto la hora actual), presione el botón Parar/Borrar una vez más. Si la puerta se abre durante la operación del horno, la información también se detendrá.

11. Si presiona el botón de Inicio y el horno no opera, revise que el área entre la puerta y el sello de la puerta no esten obstruidas y asegúrese que la puerta cierre correctamente. El horno no comenzará a cocinar hasta que la puerta este completamente cerrada o que se reinicie la programación del cocinado.

NOTA
Asegúrese de que el horno este correctamente instalado y conectado a la toma eléctrica.

TABLA DE POTENCIA

El nivel de potencia se ajusta por medio del botón de POTENCIA.
La siguiente tabla muestra la indicación en la pantalla y su respectivo nivel y porcentaje de potencia.

Pulsar Botón **POTENCIA**	Nivel de corriente (pantalla)	Porcentaje aproximado de Corriente
Una vez	P-HI	100%
Dos veces	P-90	90%
Tres veces	P-80	80%
Cuatro veces	P-70	70%
Cinco veces	P-60	60%
Seis veces	P-50	50%
Siete veces	P-40	40%
Ocho veces	P-30	30%
Nueve veces	P-20	20%
Diez veces	P-10	10%
Once veces	P-00	0%

FUNCIONES DEL PANEL DE CONTROL



AJUSTE DEL RELOJ

Cuando el horno se conecte por primera vez a la toma de corriente, la pantalla digital desplegará " : 0" y se escuchará un beep. Si la energía se suspende momentáneamente, y luego regresa, la pantalla digital volverá a desplegar " : 0".

1. Presione el botón RELOJ.
Se muestra en modo de 12 horas.

2. Presione RELOJ una vez más.
El reloj cambia a modo de 24 horas.
NOTA : Este horno tiene reloj con doble sistema de horario. Si usted prefiere usar el reloj con sistema de 12 horas, omita el segundo paso.

3. Ajuste la hora del día presionando los botones numéricos en secuencia.

4. Presione el botón RELOJ.
La pantalla deja de parpadear y el segundero comenzará a parpadear. Si usted selecciona el sistema de 12 horas, el reloj digital puede ser ajustado desde la 1:00 a las 12:59. Si usted selecciona el sistema de 24 horas, el reloj digital puede ser ajustado desde las 0:00 a las 23:59 horas.

6 0
9 Reloj

Inicio /+30seg

DESCONGELADO POR PESO

La función de Auto Descongelar permite descongelar los alimentos de forma sencilla eliminando suposiciones en el tiempo de descongelado. Siga los siguientes paso para el descongelamiento.

1. Presione el botón DESCONG.
Para el modo de descongelamiento por peso.
La pantalla mostrará “0:0”.

2. Presione los botones numéricos para introducir el peso deseado.
NOTA: Usted puede programar su horno entre 200g a 3kg (0,5lb. ~ 6,5lb) en modo de descongelamiento por peso.

3. Presione el botón INICIO.
Cuando presione el botón INICIO, la pantalla mostrará la cuenta regresiva del tiempo de descongelamiento.
Durante el ciclo de descongelamiento el horno emitirá un beep, avisando cada vez que los alimentos necesiten voltearse o moverse.
Cuando el tiempo de descongelar concluya, Ud. oirá 3 beeps.

CONTROLES

COCINADO EN UNA ETAPA

1. Presione el botón POTENCIA. (Seleccione el nivel desado).
La pantalla mostrará el nivel ajustado.
NOTA: Si se omite el paso 1, entonces el horno cocinará a potencia máxima.

2. Presione los botones numéricos para ajustar el tiempo de cocción.
La pantalla mostrará el nivel ajustado.
NOTA: Su horno puede ser programado por 59 minutos y 99 segundos. (59:99).

3. Presione el botón INICIO. Cuando presione el botón de INICIO. Se mostrará la cuenta regresiva del tiempo de cocinado y el tiempo restante.
Cuando el tiempo de cocinado concluya, usted oirá 3 beeps.
NOTA: Al utilizar los niveles de potencia más bajos se debe aumentar el tiempo de cocción, esto es recomendable para alimentos tales como: queso y leche, así mismo para el cocinado lento de carnes.

COCINADO EN DOS ETAPAS

Todas las recetas requieren que los alimentos congelados se descongelen antes de cocinarlos.
1. Presione el botón Descong. La pantalla mostrará "0:0".

2. Presione los botones numéricos para ajustar el peso que desea descongelar la pantalla mostrará los valores seleccionados.
NOTA: El peso puede ser programado entre 200g y 300g.

3.Presione el botón POTENCIA. (Seleccione el nivel de potencia).
Se muestra "P-HI". La pantalla mostrará lo que usted selecciono.

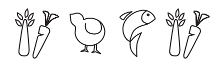
4. Presione los botones numéricos para ajustar el tiempo de cocción deseado. La pantalla mostrará los valores seleccionados.

5. Presione el botón de INICIO. La pantalla mostrará en cuenta regresiva el tiempo restante del modo DESCONG.
Cuando el horno emita un beep, retire o distribuya la comida.
Al termino del modo Descong. el horno emitirá un beep y el modo de cocinado comenzará. La pantalla mostrará en cuenta regresiva el tiempo restante del modo de cocinado. Cuando el modo de cocinado termine, ud. oirá 3 beeps.

+ 30seg

La función de + 30seg le permitirá recalentar sus alimentos por 30 segundos al 100% (potencia máxima) de forma fácil presionando el botón Inicio/+30seg. Presionando el botón Inicio/+30seg repetidamente Ud. puede extender el tiempo del recalentado a 5 minutos en intervalos de 30 segundos.

COCINADO EN UN TOQUE



Con simplemente presionar un botón, Ud. podrá calentar muchos de sus alimentos favoritos. Para cambiar la cantidad, presione continuamente el botón hasta que la cantidad deseada aparezca en la pantalla.

RECALENTAR ALIMENTOS
Presione el botón RECALENTAR ALIMENTOS una vez, para una porción de 350gr ó 2 veces para una porción de 450gr.

Cuando presione el botón de RECALENTAR ALIMENTOS en pantalla se mostrará "350". Después de unos segundos, la pantalla cambiará al tiempo de cocinado y el horno comenzará a cocinar.
Cuando presione el botón de RECALENTAR ALIMENTOS dos veces en pantalla se mostrará "400". Después de unos segundos la pantalla cambiará al tiempo de cocinado y el horno comenzará a cocinar.

PALOMITAS
Presione el botón PALOMITAS una vez para un paquete de 99g o 2 veces para un paquete de 85g.

Cuando presione el botón PALOMITAS en pantalla se mostrará "99". Después de unos segundos, la pantalla cambiará al tiempo de cocinado y el horno comenzará a cocinar.
Cuando presione el botón PALOMITAS dos veces en pantalla se mostrará "85". Después de unos segundos, la pantalla cambiará al tiempo de cocinado y el horno comenzará a cocinar.

NOTAS :
1. Use paquetes de palomitas especiales para microondas.
2. Coloque el paquete de palomitas según las instrucciones del fabricante.
3. Prepará un paquete de palomitas a la vez.
4. Después de preparar, abra el empaque con cuidado las palomitas y el vapor están muy calientes.
5. No recaliente el maíz sobrante, ni use la misma bolsa.
6. No deje que el horno funcione sin supervisión.

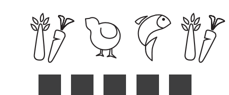
PRECAUCIÓN :
Si el paquete de palomitas es de un peso diferen al programado en la opción, entonces no use el botón de PALOMITAS.
Siga las instrucciones del fabricante.

PIZZA CONGELADA

Presione el botón de PIZZA CONGELADA una vez para 200gr de pizza o 2 veces para 400gr.

Cuando presione el botón de PIZZA CONGELADA en pantalla se mostrará "200". Después de unos segundos, la pantalla cambiará al tiempo de cocinado y el horno comenzará a cocinar.

* Porciones de PIZZA CONGELADA *
• 200g : Oprima Pizza una vez.
• 400g : Oprima Pizza dos veces seguidas (cada 1,5 segundos).



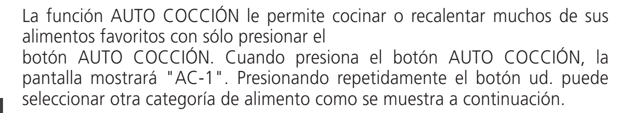
NOTAS :
1. Coloque sólo una pizza congelada a la vez.
2. Cocine sólo pizzas congeladas elaboradas para microondas.
3. Si el queso de la pizza congelada no se derrite lo suficiente, cocíne por algunos segundos más.
4. Algunas marcas de pizza congelada pueden requerir menor o mayor tiempo de cocción.

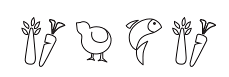
BEBIDAS

Presione el botón BEBIDAS una vez para una taza, dos veces para 2 tazas y 3 veces para 3 tazas.
Cuando presione el botón BEBIDAS una vez, en pantalla se mostrará "1".
Después de unos segundos, la pantalla cambiará al tiempo de cocinado y el horno comenzará a cocinar

* BEBIDAS (200ml/taza) *
• 1 Taza : Oprima BEBIDAS una vez.
• 2 Tazas : Oprima BEBIDAS dos veces seguidas (rápidamente)
• 3 Tazas : Oprima BEBIDAS tres veces seguidas (rápidamente).

AUTO COCCIÓN


La función AUTO COCCIÓN le permite cocinar o recalentar muchos de sus alimentos favoritos con sólo presionar el
botón AUTO COCCIÓN. Cuando presiona el botón AUTO COCCIÓN, la pantalla mostrará "AC-1". Presionando repetidamente el botón ud. puede seleccionar otra categoría de alimento como se muestra a continuación.



1. Presione el botón AUTO COCCIÓN una vez para 4 piezas de PAN.
   La pantalla mostrará "AC-1".

2. Presione el botón AUTO COCCIÓN dos veces para 350g de SOPA.
   La pantalla mostrará "AC-2".

3. Presione el botón AUTO COCCIÓN tres veces para 3 piezas de PAPAS COCIDAS. La pantalla mostrará "AC-3".

4. Presione el botón AUTO COCCIÓN cuatro veces para 200g de VEGETALES FRESCOS La pantalla mostrará "AC-4".

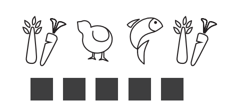
5. Presione el botón AUTO COCCIÓN cinco veces para 200g de VEGETALES CONGELADOS. La pantalla mostrará "AC-5".

Cuando presione el botón INICIO, la pantalla mostrará el tiempo de cocinado, cantidad, y el horno comenzará a cocinar.

SEGURO DE NIÑOS

El seguro con bloqueo previene el uso indebido del horno como podría ser por niños pequeños.
Para activarlo, presione y mantenga presionado el botón Parar/Borrar por 3 segundos, hasta escuchar un beep. Para cancelar el bloqueo, presione y mantenga presionado el botón PARAR/BORRAR por 3 segundos, hasta escuchar un beep.

DETENER EL HORNO MIENTRAS ESTA EN OPERACIÓN



1. Presione el botón Parrar/Borrar.
• Usted puede reiniciar el horno con sólo presionar Inicio/+30seg.
• Presione Parrar/Borrar una vez más para borrar todas las instrucciones.
• Entonces usted puede ajustar nuevas instrucciones de operación.

2. Abra la puerta.
• Usted puede reiniciar el horno cerrando la puerta y presionando el botón Inicio/+30seg.

NOTA: El horno detiene su funcionamiento cuando se abre la puerta.

CUIDADO DE SU MICROONDAS

El horno se debe limpiar regularmente y quitar cualquier depósito del alimento. La falta de cuidado y limpieza del horno, puede propiciar al deterioro de la superficie que podría afectar la vida de operación del horno y dar lugar a una situación peligrosa.

1. Desconecte el horno antes de limpiarlo.

2. Mantenga limpio el interior del horno. Cuando los alimentos salpiquen las paredes o se derramen en el interior, limpie el interior con un paño húmedo. Puede usar un detergente suave si el horno se encuentra demasiado sucio. No es recomendable usar detergentes fuertes o abrasivos.

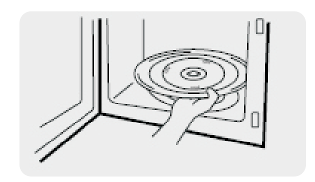
3. La parte exterior del horno debe limpiarse con agua y jabón, y enjuagarse y secarse con un paño suave. Para evitar daños a las partes que operan dentro del horno, no permita que entre agua por la abertura de ventilación.

4. Si el panel de control se moja, límpielo con un paño suave. No use detergentes o abrasivos fuertes en el panel de control.

5. Si se acumula vapor en el interior del horno o el borde de la puerta, limpie con un paño suave. Esto suele ocurrir cuando el horno de microondas está siendo operado bajo condiciones de alta humedad, sin embargo esto no es un indicio de mal funcionamiento.

6. Ocasionalmente es necesario retirar el plato de cristal para limpiarlo. Lave en agua tibia con jabón o en lavaplatos automático.

7. El arillo y la base de la cavidad, deben limpiarse regularmente para evitar que hagan demasiado ruido. Simplemente limpie la superficie con agua y detergente suave o con limpiador de ventanas y seque. El eje puede lavarse con agua tibia.



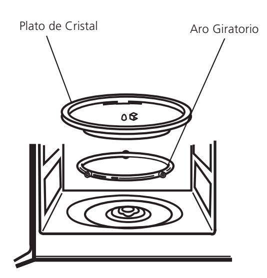
ARO GIRATORIO

1. El ARO GIRATORIO y la base de la cavidad, deben limpiarse regularmente para evitar que hagan demasiado ruido.

2. El Plato de Cristal siempre debe colocarse sobre el ARO GIRATORIO para cocinar.

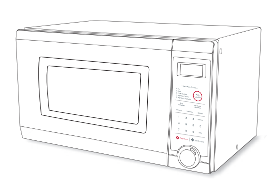
PLATO DE CRSITAL

1. No opere el horno si el Palto de Cristal. no está en su lugar.
2. No use ningún otro plato de cristal en este horno.
3. Si el plato de cristal está caliente, permita que se enfríe antes de limpiarlo o colocarlo en agua.
4. No cocine directamente sobre el Plato de Cristal (Excepto para palomitas.)



ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO TECNICO

Revisando la siguiente lista, usted podría evitar una llamada innecesaria al servicio técnico.



* El horno no funciona:
1. Revise que el cable de alimentación eléctrica esté bien conectado.
2. Revise que la puerta esté firmemente cerrada.
3. Revise que el tiempo de cocción esté seleccionado.
4. Revise si los fusibles de su casa se encuentran en perfecto estado o si hay algún corto circuito.

* Chispas en el interior:
1. Revise que los utensilios empleados no sean de metal o no tengan algún borde metálico.
2. Revise que las brochetas metálicas o el papel aluminio no estén rozando en las paredes internas del horno.

Si el problema persiste ,llame al centro de servicio mas cercano a su domicilio.
La lista de centros de servicio se encuentra en el certificado de garantía que viene en el interior del horno.

PREGUNTAS Y RESPUESTAS

P: Accidentalmente puse a funcionar el horno sin comida. ¿Lo habre dañado?
R: Operar el horno sin alimentos en el interior durante un corto período no llega a dañarlo.
Sin embargo, no se recomienda hacerlo.

P: ¿Puedo operar el horno sin el plato de cristal o sin la guía giratoria?
R: No. Ambos utensilios deben de utilizarse en el horno antes de cocinar algún alimento.

P:¿Puedo abrir la puerta cuando el horno esta operando?
R: Si, la puerta puede abrirse en cualquier momento durante la operación.
El magnetrón se detiene automáticamente y la energía se desconecta, además que el tiempo de cocción restante se mantiene para su reinicio.

P: ¿Porqué se acumula vapor en el horno de microondas después de cocinar?
R: La acumulación de humedad es normal que ocurra.
Esto sucede, porque la comida produce vapor al cocinarse.

P: ¿La energía de las microondas puede traspasar la ventanilla de la puerta?
R: No. La pantalla de metal de la ventanilla hace regresar la energía de las microondas dentro de la cavidad del horno. Los orificios estan hechos para permitir el paso de la luz a través de ellos pero no deja pasar la energía.

P :Porque los huevos en ocasiones estallan?
R : Cuando se cocinan huevos en el horno de microondas los huevos pueden estallar por la acumulación de vapor dentro de la membrana de la yema.
Para prevenir esto, perfore la yema del huevo antes de cocinar. Nunca cocine huevos sin antes perforarlos.

P: ¿Por qué se recomienda el tiempo de reposo después de haber completado la cocción?
R : El tiempo de reposo es muy importante. Cocinando con el microondas, el calor está en la comida, no en el horno. Muchos alimentos pueden acumular mucho calor para permitir que el proceso de cocción continúe, incluso cuando la comida se retira después de la cocción. El tiempo de reposo permite que en el interior se cocinen los trozos de carne,los vegetales y el pan completamente sin sobre calentarlo de afuera.

P : ¿Que significa “tiempo de reposo”?
R : “Standing time” o tiempo de reposo significa retirar los alimentos del horno y taparlos, para agregar tiempo de cocción final. Esto deja libre al horno para otra cocción.

P :¿Por qué mi horno no siempre cocina tan rápido como lo indica la guía de cocción del microondas?
R : Verifique su guía de cocción una vez mas, para asegurarse que ha seguido las instrucciones y ver cuál podría ser la causa de variación del tiempo de cocción. Los tiempos de cocción y los ajustes de potencia se sugieren como ayuda para prevenir un sobre-calentamiento... el problema más común al usar el horno de microondas.
Variaciones en el tamaño, forma, peso y dimensiones pueden requerir más tiempo de cocción. Use su criterio junto con las sugerencias de la guía rápida de cocción para verificar cual es la mejor forma de cocinar en el horno de microondas y que se asemeje a la manera de cocinar de manera convencional.

P :¿El horno de microondas puede dañarse si se opera cuando está vacio?
R : Sí, nunca lo haga funcionar vacío.

P : ¿Puedo operar el horno de microondas sin el plato de cristal o cambiarlo por un plato grande?
R : No. Si usted quita el plato de cristal puede obtener resultados pobres. Los utensilios utilizados deben colocarse sobre el plato.

P : ¿Es normal que el plato de cristal cambie de dirección al girar?
R :Si. El plato de cristal gira en el sentido de las manecillas del reloj y al revés, dependiendo del motor cuando empieza el ciclo de cocción.

P : ¿Puedo cocinar palomitas de maíz dentro del horno?,¿Como obtengo el mejor resultado?
R : Sí. Siguiendo las instrucciones del fabricante de los empaques para palomitas. No utilice las bolsas regulares de papel. Detenga el horno tan pronto y que el tiempo entre un tronido de grano de maíz sea entre 1 y 2 segundos. No recaliente las mismas palomitas.
No cocine los granos dentro de un recipiente.

INSTRUCCIONES PARA COCINAR

Utilice únicamente utensilios aptos para hornos microondas.
Para cocinar con microondas, las microondas deben poder penetrar en los alimentos, sin que el plato utilizado las refleje o las absorba.
Elija el utensilio con atención. Si el utensilio indica que es a prueba de microondas, no tiene nada de que preocuparse.
La tabla siguiente contienen varios utensilios e indica si son aptos y cómo utilizarlos en un horno de microondas.

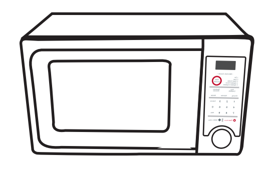
Utensilio	Seguro	Comentarios
Papel Aluminio	▲	Puede ser utilizado en pequeñas cantidades para proteger áreas contra el sobrecalentamiento. Se pueden producir chispas si el papel de aluminio está demasiado cerca de las paredes del horno o si se utiliza en gran cantidad.
Recipiente para pan/queso	●	No precalentar más de 8 minutos.
Porcelana y loza	●	La porcelana, la cerámica y la tierra cocida suelen ser aptas si no tienen ribetes metálicos.
Recipientes desechables de poliéster	●	Algunos alimentos congelados están envueltos en estos platos.
Empaque para comidas rápidas		
• Recipientes de icopor	●	Se puede utilizar para calentar alimentos. Si se calienta demasiado, el poliestireno se puede fundir.
• Recipientes de papel o periódico	X	Puede prender fuego.
• Papel reciclado o metal.	X	Puede provocar chispas.
Cristal		
• Vasijas especiales para llevar el alimento del horno a la mesa.	●	Se puede utilizar si no tiene ribetes metálicos. Se puede utilizar para calentar alimentos o bebidas.
• Vasijas de cristal Fino	●	El cristal delicado se puede romper o agrietar si se calienta repentinamente.
• Jarrones de Cristal	●	Retire el liquido.
Metal		
• Platos	X	Puede provocar chispas o fuego.
• Bolsas para congelar	X	
Papel		
• Platos, tasas, servilletas y papel de cocina.	●	Apto para calentar y para tiempos breves de cocción. También absorbe el exceso de humedad.
• Papel reciclado	X	Puede provocar chispas.
Plástico		
• Recipientes	●	Especialmente remendado si es plástico termoresistente. Otros plasticos pueden deformarse o decolorarse a altas temperaturas. No utilice plástico de melanina.
• Película adherente	●	Se puede usar para retener la humedad. No debe estar en contacto con los alimentos. Tenga mucho cuidado al retirar la película, ya que puede desprender vapor muy caliente.
• Bolsas para congelar	▲	Sólo si soporta agua hirviendo o si son a prueba de microondas. No deben ser herméticas. Pique con un tenedor, si es necesario.
Papel cera o engrasado	●	Se puede utilizar para retener la humedad y evitar salpicaduras.

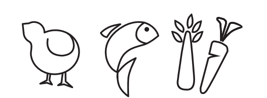
●: Uso recomendado ▲: Uso limitado X: Uso no recomendado

COMO USAR EL HORNO DE MICROONDAS SIN RIESGO

USO GENERAL

• Es importante no obstruir los orificios o eliminar los ganchos de seguridad de la puerta.
• No coloque ningún objeto entre la parte frontal y la puerta, ni permita que se acumulen residuos o suciedad en las superficies de sellado. Limpie continuamente las superficies de sellado con detergente suave, enjuague y seque. Nunca use polvos o limpiadores abrasivos.
• No permita que la puerta se deforme o sufra algún daño al estar abierta, por ejemplo cuando un niño se cuelgue o se apoye alguna carga. Esto puede causar que el horno se voltee y caiga, dañándose la puerta o el equipo.
• No opere el horno si está dañado y hasta no ser reparado por un técnico calificado. Es importante que la puerta cierre apropiadamente y que no existan daños en los sellos, superficie de sellado, bisagras y seguros.
• No haga funcionar el horno si se encuentra vacío. Esto puede dañar el horno.
• No intente usar el horno para secar ropa, trapos, papel periódico u otros materiales. Estos pueden causar fuego.
• No use productos de papel reciclado, ya que estos pueden contener impurezas, las cuales pueden causar fuego.
• No maltrate ni golpee el panel de control. Esto puede dañar el horno.





ALIMENTO

Nunca utilice su horno de microondas para esterilizar comida en casa.
El horno no está diseñado para esterilizar adecuadamente.
La comida mal esterilizada puede descomponerse y ser peligrosa para su consumo.

Siempre procure utilizar el menor tiempo de cocción de la receta.
Recuerde que es mejor dejar un poco crudo que bien cocido.
Si la comida quedó cruda puede regresarse al horno para volverla a cocinar.
Si la comida está muy cocida y se ha quemado, entonces ya nada se puede hacer.

Las pequeñas cantidades de alimento o la comida con bajo contenido de humedad puede llegar a quemarse, secarse o inflamarse si el tiempo de cocción es demasiado largo.

No cocine huevos con cascarón o con la yema entera, ya que la presión podría hacer que el huevo explote. Revuelva los huevos antes de cocinar.
Papas, manzanas, yemas de huevo, pollo, jitomates y salchichas son ejemplos de comidas con pieles no porosas, las cuales se deben perforar antes de cocinarse para evitar que estallen.

No intente freír en el horno de microondas. Los líquidos calientes pueden hacer ebullición si no se orean un poco. No caliente líquidos en su horno de microondas sin revolverlos constantemente.

No descuide el horno mientras se cocinan las palomitas.
No cocine palomitas en bolsas de papel común y corriente, a menos que se trate de un producto especial para preparar palomitas en microondas.
Las semillas de maíz se pueden sobrecalentar e incendiar las bolsas de papel estraza. No coloque la bolsa de palomitas directamente sobre el plato. Póngalas en un recipiente especial para microondas. No use aceite al menos que esto se halle especificado por el fabricante.
No exceda el tiempo de cocción indicado por el fabricante de las palomitas. La cocción prolongada no hará que estalle más el maíz y sólo ocasionará que se quemen e incendien. Recuerde que después de hacer palomitas, el plato y la bolsa estarán muy calientes. Tome la bolsa cuidadosamente usando pinzas para cocina y utilice guantes para retirar el plato del horno.

ARCO ELÉCTRICO

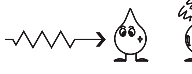
Si usted ve un arco eléctrico, oprima el botón Parrar/Borrar y corrija el problema.
Se le llama arco eléctrico a las chispas en el horno de microondas.
Los arcos son causados por:
• Partes metálicas o papel aluminio que tocan los lados del horno.
• Papel aluminio que no tiene el contorno del alimento (los bordes hacia arriba funcionan como antenas).
• Objetos de metal dentro del microondas, como alambritos para cerrar, agujas para coser aves, o platos con bordes de oro.
• Uso en el microondas de toallas de papel reciclado que contengan pequeñas piezas de metal.

PRINCIPIOS DE LAS MICROONDAS

La energía de microondas se utiliza en el país para cocinar y recalentar alimentos a partir de las primeras experimentaciones con RADAR en la Segunda Guerra Mundial. Las microondas están presentes en la atmósfera en todo momento, ya provengan de fuentes naturales o artificiales. Las fuentes artificiales incluyen el radar, la radio, la televisión, los enlaces de telecomunicaciones y el automóvil.

COMO COCINAR ALIMENTOS CON MICROONDAS

En un horno de microondas, la electricidad se convierte en microondas a través del MAGNETRON.





TRANSMISIÓN Las microondas atraviesan los recipientes de cocción para ser absorbidas por las moléculas de agua en los alimentos, todos los alimentos contienen agua en mayor o menor cantidad.

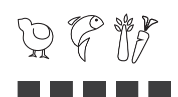
REFLEXIÓN
Las microondas son rebotadas en las paredes y en la puerta de metal.

ABSORCIÓN
Las microondas hacen que las moléculas vibren causando fricción y a su vez CALOR. Este calor cocina los alimentos. Las microondas son atraídas por las partículas de grasa y azúcar, los alimentos con alto contenido de estas partículas se cocinan rápidamente. Las microondas pueden penetrar a una profundidad de 4-5cm (11/2-2pulg) y como el calor se propaga a través de los alimentos por conducción, justo como en hornos tradicionales, los alimentos se cocinan de adentro hacia afuera.

TABLA DE CONVERSIÓN

MEDIDAS DE PESO		MEDIDAS DE VOLUMEN		MEDIDAS POR CUCHARA	
15 g	½ onza	30 ml	1 onza completa	1,25 ml	¼ de cuchara
25 g	1 onza	100 ml	3 onzas completas	2,5 ml	½ cuchara
50 g	2 onzas	150 ml	5 onzas completas (¼ de pinta)	5 ml	1 cuchara
100 g	4 onzas	300 ml	10 onzas completas (½ pinta)	15 ml	1 cuchara
175 g	6 onzas	600 ml	20 onzas completas (1 pinta)		
225 g	8 onzas				
450 g	1 libra				

MEDIDAS DE FLUIDOS
Taza = 8 oz fluidas = 240 ml
1 Pinta = 16 oz fluidas (RU 20 fl.oz.) = 480 ml (RU 560 ml)
1 Cuarto = 32 oz fluidas (RU 40 fl.oz.) = 960 ml (RU 1120 ml)
Galón = 128 oz fluidas (RU 160 fl.oz.) = 3840 ml (RU 4500 ml)



TÉCNICAS PARA COCINAR

TIEMPO DE REPOSO
Los alimentos densos, por ejemplo, carnes, papas con cáscara y tortas, necesitan un tiempo de descanso (dentro o fuera del horno) después de la cocción, para permitir que el calor termine de completar la cocción del interior del alimento. Envuelva los trozos de carne y las papas en papel de aluminio mientras reposan. Los trozos de carne necesita aproximadamente 10-15 minutos, las papas, 5 minutos. Otros alimentos como porciones en plato, hortalizas, pescado, etc. requieren de 2 a 5 minutos de reposo. Si el alimento ha sido descongelado también se deberá calcular un determinado tiempo de descanso. Si el alimento no está cocido después del tiempo de reposo, volver a colocar en el horno y cocinar durante tiempo adicional.

CONTENIDO DE HUMEDAD
Muchos alimentos frescos, por ejemplo, hortalizas y frutas, cambian su contenido de humedad según la estación, en particular las papas con cáscara.
Por esta razón, es posible que el tiempo de cocción deba ajustarse.
Los productos secos, por ejemplo, arroz o fideos, pueden secarse durante el almacenamiento, de forma tal que los tiempos de cocción podrán variar.

DENSIDAD
Los productos porosos se calientan con más facilidad que los alimentos de mayor densidad.

PELICULA ADHESIVA
Este envoltorio ayuda a preservar la humedad de los alimentos y el vapor acumulado acelera los tiempos de cocción. Perforar el envoltorio para permitir que se elimine el exceso de vapor. Retirar el film con cuidado porque el vapor acumulado adquiere altas temperaturas.

FORMA
Las formas más uniformes se cocinan con mayor facilidad. Los alimentos se cocinan mejor en recipientes redondeados que en los cuadrados.

ESPACIO
Los alimentos se cocinan más rápidamente y en forma más uniforme si se deja espacio. NUNCA apile un alimento encima de otro.

TEMPERATURA DE INICIO
Cuanto más frío esté el alimento, mayor será el tiempo de cocción. Los alimentos recién sacados de la heladera, requieren mayor tiempo de cocción que si están a temperatura ambiente.

LÍQUIDOS
Los líquidos se deben revolver durante el proceso de calentamiento. El agua, en especial, se debe revolver antes y durante el proceso, para evitar derrames. No se deben calentar líquidos que han sido hervidos con anterioridad. NO CALIENTE EN FORMA EXCESIVA.

DAR VUELTA Y REVOLVER
Se deben revolver algunos alimentos durante el proceso de cocción. Las carnes y aves se deben dar vuelta en la mitad del proceso.

DISPOSICIÓN
Las porciones individuales, como una presa de pollo o costillas, deben ubicarse en un plato de forma tal que la parte más gruesa esté ubicada hacia el exterior.

CANTIDAD
Las cantidades pequeñas se cocinan antes que las más abundantes.
Además, las comidas más pequeñas se calentarán con mayor rapidez que las grandes porciones.

PERFORAR
La cáscara o membrana de ciertos alimentos causará la acumulación de vapor durante la cocción. Estos alimentos deben ser perforados o se deberán pelar parcialmente antes de la cocción para que el vapor no se acumule.
Los huevos, papas, manzanas, salchichas y otros deben perforarse antes de cocinarse. NO INTENTE HERVIR HUEVOS CON CÁSCARA.

CUBRIR LOS ALIMENTOS

Cubra los alimentos con película adherente o con una tapa.
Cubra pescado, vegetales, guisos, y sopas. No cubra tortas ni salsas, cubra las papas con su cascará con material para reposteria.

GUIA DE DESCONGELADO

• No descongele carne cubierta. El cubrir los alimentos permite que el cocinado se realice. Retire siempre las cubiertas exteriores y las charolas que la contienen. Siempre utilice recipientes para microondas.
• Comience a descongelar las aves con la pechuga hacia abajo, las cames con la grasa hacia abajo.
• La forma del paquete altera el tiempo de descongelamiento. Los empaques rectangulares menos profundos permiten descongelar más rápidamente que otros.
• Después de que ha pasado un tercio del tiempo de descongelado, revise los alimentos. Puede ser necesario el voltearlos o quitar porciones derretidas de los alimentos.
• Durante el descongelado, el horno puede verificarse. En éste momento, abra el horno y verifique la comida. Siga las instrucciones enlistadas a continuación para tener mejores resultados de descongelado.
Cierre la puerta del horno y presione el botón de INICIO para completar el descongelado.
• Cuando los alimentos sean descongelados deben permanecer fríos, pero suaves en algunas áreas. Sí aún hay partes con hielo, póngalas nuevamente en el horno o déjelas reposar un poco. Después de descongelar permita que los alimentos reposen de 5 a 60 minutos, si aun hay áreas con un poco de hielo. Las aves y el pescado deben ser colocados bajo una corriente de agua hasta que se descongelen.

Voltear : Carne Asada, Costillas, Aves, Pechugas de pavo, Milanesas, costillas de cerdo.

Reacomodar : Separar las Milanesas, Chuletas, Carne de hamburguesa, pollo o mariscos, trozos de carne, etc.

Cubrir : Use pequeños pedazos de papel aluminio para proteger pequeñas áreas de los alimentos con formas irregulares, como las alas de pollo. Para prevenir el arqueo no permita que el papel aluminio se acerque a menos de 2,5 cm de cualquier lado de la cavidad del horno.

Remover : Para prevenir que se calienten de más, las partes derretidas deben ser removidas del horno, Esto puede hacer que el tiempo de deshielo sea más corto para los alimentos pesando menos de 1350 g (3 lbs).

GUÍA

Ítem y peso	Tiempo de Descongel.	Tiempo de Reposo	Técnicas Especiales
CARNE DE RES Carne Picada	13 – 15 min	15 – 20 min	Sepárela y retire porciones congeladas con un cuchillo
Carne guisada 1 ½ lb (675 gr)	15 – 18 min	25 – 30 min	Separe y redistribuya una vez
4 Pastelillos (4 onzas, 110 gr)	12 - 14 min	15 – 20 min	Voltear a la mitad del tiempo de cocción.
CERDO Costillas 1 lb (450 gr)	12 – 14 min	25 – 30 min	Separe y redistribuya una vez
Chuletas 4 (5 oz. /125 gr)	13 – 15 min	25 – 30 min	Separe y redistribuya una vez
Carme picada 1 lb/450 gr	13 – 15 min	15 – 20 min	Sepárela y retire porciones congeladas con un cuchillo
AVES Pollo entero 2 ½ lb/1125 gr	26 – 30 min	45 – 90 min	Colóquelo “boca abajo”. Voltéelo a la mitad del tiempo de cocción. Proteja en cuanto sea necesario.
Pechugas 1 lb/450 gr	13 – 15 min	15 – 30 min	Separe y redistribuya una vez
Pollo para freír (en piezas) 2 lb/900 gr	23 – 25 min	25 – 30 min	Separe y redistribuya una vez
Muslos de pollo 11/2 lb/675 gr	18 – 22 min	15 – 30 min	Separe y redistribuya una vez
PESCADOS Y MARISCOS Pescado entero 1 lb/450 gr	12 – 14 min	15 – 20 min	Voltear a la mitad del tiempo de cocción. Proteger en cuanto sea necesario
Filetes de pescado 11/2 lb/675 gr	14 – 16 min	15 – 20 min	Separe y voltee una vez
Camarones ½ lb/225 gr	5 – 6 min	15 – 20 min	Separe y redistribuya una vez

* Los tiempos son aproximados ya que las temperaturas del congelador varían.

TABLA
PARA COCINAR Y RECALENTAR

Ítem	Nivel de Energía	Tiempo de Cocción por libra/450 gr	Instrucción Especial
CARNE			
Costilla			Carne de res y aves congeladas deben ser retiradas del congelador al menos 30 minutos ante de iniciar la cocción. Siempre permita que la carne de res y las aves reposen cubiertas después de ser cocinadas.
Poco cocida	P-80	9 - 11 min	
Término medio	P-80	10 – 12 min	
Bien cocida	P-80	12 – 14 min	
Costillas de cerdo	P-HI	13 - 16 min	
Tocino	P-HI	10 – 12 min	
AVES			
Pollo entero	P-HI	8 - 10 min	
Porciones de pollo	P-80	6 – 8 min	
Pechuga (con huesos)	P-80	7 – 9 min	
PESCADO			
Filetes de pescado	P-HI	4 – min	Con un pincel de cocina aplique un un poco de aceite o mantequilla derretida sobre el pescado (1 – 2 cucharas) o agregue 2 cucharas (15 – 30 ml) de jugo de limón, vino, caldo de carne, leche o agua. Siempre permita que el pescado repose, cubierto, después de la cocción.
Pescado entero, limpiado y preparado	P-HI	4 – 6 min	
trucha entera, limpia y preparada	P-HI	5 – 7 min	
Lomos de Salmón	P-HI	5 – 7 min	
NOTA: Los tiempos anteriores solo deben ser considerados como una guía. Permita diferencias en gustos y preferencias individuales. Los tiempos pueden variar debido a la forma, corte y composición del alimento. La carne, alas aves y el pescado congelado deben ser descongelados totalmente antes de la cocción.			

TABLA DE RECALENTADO

• Para la comida de bebe se debe tener especial cuidado antes de servir para evitar quemaduras.

• Cuando caliente alimentos con empaque, siga las instrucciones cuidadosa-mente.

• Sí congela alimentos frescos, recuerde que deben ser descongelados antes de seguir las instrucciones de calentamiento del empaque. Se recomienda poner una nota para los demás miembros de la casa para que lo recuerden también.

• Recuerde retirar los alimentos de empaques de metal antes de calentar.

• Alimentos fríos (refrigerados) toman más tiempo para calentarse que alimentos que están a temperatura ambiente.

• Todos los alimentos se deben calentar utilizando la potencia total del horno.

TABLAS

Ítem	Tiempo de Cocción	Instrucciones Especiales
Alimento para bebés	30 seg.	Viértalo en una tasa pequeña. Revuélvalo bien 1 o 2 veces durante el calentamiento. Verifique la temperatura cuidadosamente antes de servirlo.
Leche para bebés 100 ml/4 oz 225 ml/8 oz.	20-30 seg. 40-50 seg.	Revuelva o agite bien y vierta en un tetero esterilizado. Antes de servir, revuelva bien y verifique la temperatura cuidadosamente.
Pan para sándwich	20-30seg.	Envuélvalo en toalla de papel y colóquelo sobre un soporte “refractario”.**Nota: No utilice toallas de papel reciclado**.
Lasaña 1 servicio (101/2 oz/300gr)	5-7 min	Colóquela sobre el plato “refractario”. Cúbrala con envoltura plástica y ventílela.
Paella 1 tasa 4 tasas	11/2 -3 min 5 - 7 min refractario.	Cocínela cubierta en un recipiente Revuélvala 1 vez a la mitad del tiempo de cocción.
Papa majada 1 tasa 4 tasas	2 - 3 min 6 - 8 min	Cocínela cubierta en un recipiente refractario. Revuélvala 1 vez a la mitad del tiempo de
Habichuelas Horneadas 1 tasa	2 - 3 min	Cocínelas cubierta en un recipiente refractario. Revuélvalas 1 vez a la mitad del tiempo de cocción.
Ravioli o pasta en salsa (espagueti) 1 tasa 4 tasas	3 - 4 min 7 - 10 min	Cocínelo cubierto en un recipiente refractario. Revuélvalo 1 vez a la mitad del tiempo de cocción.

TABLA PARA LA COCCIÓN DE VEGETALES

Utilice sólo recipientes adecuados para microondas.
Agregue 30-45 ml de agua fría (2-3 cucharadas) por cada 250g a menos que otra cantidad de agua sea recomendada, caliente con el tiempo mínimo sugerido ó ver la tabla.
Continúe cocinando hasta obtener los resultados requeridos.
Revuelva mientras se cocina y una vez después del cocinado. Agregue sal, hierbas o mantequilla después de cocinar. Cubra durante el periodo de reposo, por lo menos 3 minutos.
Recomendación: corte los vegetales en trozos del mismo tamaño.
El corte más pequeño es el que se cocinará más rápido.
Todos los vegetales deben ser cocinados con la potencia total del microondas.

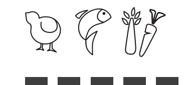
TABLAS

VEGETALES	CANTIDAD	TIEMPO	COMENTARIOS
Brócoli	1 lb/250gr. 2 lb/500 gr.	3 - 4 min 5 – 7 min	Prepare cabezas de igual tamaño. Distribuya los vástagos hacia el centro.
Coles de Bruselas	1 lb/250gr.	4 – 5 min	Agregue 6 0 – 75 ml (5 – 6 cucharas) de agua.
Zanahorias	1 lb/250gr.	3 - 4 min	Corte las zanahorias en porciones de igual tamaño.
Coliflor	1 lb/250gr. 2 lb/500 gr.	3 - 4 min 5 – 7 min	Prepare cabezas de igual tamaño. Corte las grandes en mitades. Distribuya los vástagos hacia el centro.
Calabacines	1 lb/250gr.	3 - 4 min	Corte los calabacines en porciones de igual tamaño. Agregue 30 ml (2 cucharas) de agua o un poco de mantequilla, cocine hasta que estén blandos.
Berenjenas	1 lb/250gr.	3 - 4 min	Corte las berenjenas en trozos pequeños y rocíelas con 1 cuchara de jugo de limón.
Puerros	1 lb/250gr.	3 - 4 min	Corte los puerros en trozos gruesos.
Champiñones	½ lb/125 gr. 1 lb/250gr.	2 – 3 min 3 – 5 min	Prepare pequeños champiñones enteros o cortados. No agregue agua. Rocíelos con jugo de limón. Sazone con sal y pimienta. Drene antes de servir.
Cebollas	1 lb/250gr.	3 - 4 min	Corte las cebollas en tajadas o mitades. Agregue solo 15 ml (1 cuchara) de agua.
Pimiento	1 lb/250gr.	3 – 5 min	Corte los pimientos en trozos pequeños.
Papas	1 lb/250gr. 2 lb/500 gr.	4 – 6 min 9 – 11 min	Pese las papas peladas y córtelas en mitades o cuartos iguales.
Nabos	1 lb/250gr.	5 – 7 min	Corte los nabos en cubos pequeños.

TABLA PARA LA COCCION DE VEGETALES FRESCOS

VEGETALES	CANTIDAD	TIEMPO	COMENTARIOS
Espinacas	½ lb/125 gr.	2 - 3 min	Agregue 15 ml (1 cuchara) de agua fría.
Brócoli	1 lb/250gr.	4 – 5 min	Agregue 30 ml (2 cucharas) de agua fría.
Chicharos	1 lb/250gr.	4 – 5 min	Agregue 15 ml (1 cuchara) de agua fría.
Habichuelas	1 lb/250gr.	5 – 6 min	Agregue 30 ml (2 cucharas) de agua fría.
Vegetales mezclados (Zan/Chich/Maíz)	1 lb/250gr.	4 – 5 min	Agregue 15 ml (1 cuchara) de agua fría.
Vegetales mezclados (Estilo Chino)	1 lb/250gr.	5 – 6 min	Agregue 15 ml (1 cuchara) de agua fría.







1 oz.(25g) de mantequilla
1 cebolla mediana picada
1 zanahoria grande y una papa grande picadas
1 3/4 lb(800g) de jugo de jitomate
y el jugo de una naranja.
1 1/2 pinta(900ml) de caldo de carne
Chile, sal y pimienta al gusto

1. Derrita mantequilla en un reciíente por 1 minuto a P-HI.
2. Agregue la cebolla, zanahoria y papa, cocine en P-HI por 6 minutos y revuelva a mitad del tiempo de cocinado.
3. Agregue los tomates, jugo de naranja, y el caldo de vegetales. Revuelva y sasone con sal y pimienta para darle sabor. Cubra el recipiente y cocine en P-HI por 18 minutos. Revuelva 2-3 veces durante el cocinado hasta que los vegetales estén suaves.
4. Mezcle y sirva inmediatamente.

SOPA FRESCA DE CEBOLLA

1 cebolla grande, en rodajas
1 cucharada (15ml) de aceite de maíz
2 oz.(50g) de yerbas de olor
2 pintas(1,2 litro) de caldo de carne o verduras
Sal y pimienta al gusto
2 cucharadas (30ml) de perejil
4 Rodajas de pan
2 oz.(50g) de queso gratinado

1. Coloque la cebolla y el aceite en un recipiente,revuelva bien y cocine en P-HI por 2 minutos.
2. Revuelva la harina hasta hacer una pasta y gradualemente agregue el caldo de carne. Sazone y agregue el perejil.
3. Cubrá el recipiente y cocine en P-70 por 20 minutos.
4. Sirva la sopa en platos pequeños, agregue el pan y rocie un poco de queso 5. Cocine en P-70 por 2 minutos, hasta que el queso se gratine.



VEGETALES FRITOS

1 cuchara(15ml) de aceite de girasol.
2 cuchara(30ml) de salsa de soya
1 cuchara(15ml) de jeréz
1"(2,5cm) de jengibre, pelado y finamente picado
2 zanahorias medianas, córtelas en finas rodajas
4 oz.(100g) de champiñones,
2 oz.(50g) de habas
1 pimiento rojo, finamente picado
4 cebollas salteadas.
4 oz.(100g) castañas en rodajas
1/4 cabeza de ajo

1. Coloque el aceite, salsa de soya, jeréz, jengibre, ajo, zanahorias en un recipiente grande y mezcle.
2.Cubra y cocine en P-HI por 5-6 minutos, revuelva una vez.
3. Agregue los champiñones, habas, pimiento rojo, cebollas salteadas en agua con las castañas y revuelva bien.
4. Cocine en P-HI por 6-7 minutos, hasta que los vegetales esten suaves. Revuelva 2-3 veces durante el cocinado.

Los vegetales fritos son ideales para servir con carne y pescado.



POLLO DULCE

4 Pechugas sin hueso
2 cucharadas(30ml) de miel
1 cucharada (15ml) de mostaza
1 cucharada (15ml) puré de tomate
1/4 pint(150ml) caldo de pollo

1. Coloque la pechugas en un recipiente.
2. Mezcle todos los ingredientes y colóquelos sobre el pollo. Sasone con sal y pimienta
3. Cocine en P-HI por 13-14 minutos. Reacomode el pollo y cúbralo con salsa mientras se cocina.



BLUE CHEESE Y CEBOLLINES

2 papas horneadas (approximadamente 9 oz (250g) cada una
2 oz(50g) mantequilla
4 oz(100g) queso
1 cuharada (15ml)cebollines frescos
2 oz (50g) champiñones
sal y pimienta

1. Perfore la papas en varios lugares. Cocine en P-HI por 12-13 minutos. Sáquelas y pártalas en mitades, colóquelas dentro de un tazón , agrege la mantequilla, queso, cebollines champiñones, sal y pimineta al gusto. Mezcle muy bien.

2. Coloque la mezcla en las cascaras de las papa y colóquelas dentro de un plato o un sartén.

3. Cocine en P-50 po 10 minutos.

IMPORTADO Y/O DISTRIBUIDO POR:
DONGBU DAEWOO ELECTRONICS MEXICO S.A. DE C.V.
ALCE BLANCO No.36 FRACC. IND. ALCE BLANCO
NAUCALPAN EDO. DE MÉXICO C.P. 53370
CALL CENTER: (55) 1165-8118 LADA: 01800 200 2882

HECHO EN CHINA

ABOUT THIS MANUAL

VISION CREATIVE. INC.
서울 종로구 통의동
6번지 이룸빌딩 4층

담 당	최승재 님		
F.MODEL	KOR-1N3A9V KOR-1N3A9V86	**BUYER**	
B.MODEL	KOR-1N3AW KOR-1N3AS	**BRAND**	DAEWOO
언 어	스페인어	**COUNTRY**	
일 정	1차		
	2차		
	3차		
	4차		
	5차		
제 판		**인 쇄**	**애드컴**
규 격			

MEMO 접수: pdf data 작업함(총 34p)
141203 - 신규 총 7p(표지,2,7,8,10,18,22)
141205 - 수정 총 20p(2~4,6~9,12,14,15,17~20,
23~26,29,표4)

연락처
VISION 담 당 방 문 수(chois)
TEL : 730-0660 FAX : 730-3788